



We preserve nature's gifts

# Aktuell

Rundbrief - Nr. 70 - Jahrgang 21 - Januar 2016

## MESSEN

10-13/2/2016

BIOFACH – DE

Nürnberg

www.biofach.de

6-9/3/2016

HORECATEL – BE

Marche-en-Famenne

www.horecatel.be

8-10/3/2016

CFIA – FR

Rennes

www.cfiaexpo.com

11-16/3/2016

INTERNORGA – DE

Hamburg

Hall B4.EG - Stand 103

www.internorga.com

30-31/3/2016

MDD EXPO – FR

Paris

www.mdd-expo.com

24-25/5/2016

PLMA – NL

www.plmainternational.com



## Let's meet in the New Year!

*Um seinen Nachhaltigkeitszielen besondere Aufmerksamkeit zu verschaffen, hat Ardo im September zusammen mit den Erzeugerorganisationen Unigrow und Ingro unter dem Titel 'Let's meet in the Field' ein Event zum Thema Nachhaltigkeit organisiert.*

Dabei wurde ein breites Publikum (Ministerien, Saatgutlieferanten, Presse, Landwirte, eigene Mitarbeiter usw.) über die zahlreichen Maßnahmen für die Nachhaltigkeit informiert, **die Ardo ergreift, bevor das tiefkühlfrische Gemüse auf dem Teller landet.**

Nachhaltigkeit ist auch eines der zentralen Themen der aktuellen Landwirtschaftspolitik, in den Spezifikationen der Kunden und in der Kommunikation mit den Verbrauchern. Deshalb sucht Ardo in Absprache mit Erzeugerorganisationen stets nach weiteren umweltfreundlichen, gesellschaftlich verantwortungsvollen und ökonomisch machbaren Methoden, um tiefkühlfrisches Gemüse mit dem größten Respekt für die Natur, die Umwelt und die Menschen anzubauen, einzufrieren, zu verpacken und zu lagern. Diese Zielsetzung wurde im Rahmen des MIMOSA-Programms (Minimum Impact, Maximum Output Sustainable Agriculture) in eine nachhaltige landwirtschaftliche Strategie umgesetzt.

In dieser Ausgabe erfahren Sie mehr über unsere Veranstaltung.

## Wir wünschen Ihnen ein glückliches, gesundes und erfolgreiches Neues Jahr!

ETIENNE LACROIX  
LA GARDE-ADHÉMAR - FR

UDO TEGTMEIER  
GROSS-ENZERSDORF - AT

PABLO DA ROLD ROSSIE  
BADAJÓZ - ES

PACO SALAS  
BENIMODO & MARCILLA - ES

JEAN-MARC CANDAU  
SAINT-SEVER - FR



PAUL FARROW  
EYE - UK

PATRICK OLIVIER  
KOOLSKAMP  
KORTEMARK - BE



## One Team, One Vision, One Goal – A Successful 2016!



HERVÉ SOUHLI  
LE MOUSTOIR - FR

BERNARD SAJE  
GOURIN - FR

SYLVAIN BOURDON  
VIOLAINES - FR

MARIANNE TØNDER  
ØREHOVED - DK



FRANK SIOEN  
ARDOOIE - BE

MAURO CARDOSO  
ALPIARÇA - PT

QUENTIN REGOUT  
GEER - BE

ROB TEUNISSEN  
ZUNDELT - NL

STEPHEN WAUGH  
ASHFORD - UK



Wünsche des neuen Jahres von die Ardo Produktionsstandorte

*Ein neues Jahr bedeutet auch neue Trends bei tiefkühlfrischen Lebensmitteln und folglich neue Herausforderungen, für die Ardo schon jetzt Lösungen bereithält. Lassen Sie uns einen Blick in unsere Kristallkugel werfen, um zu sehen, was die Zukunft bringt.*

## TREND 1 Hülsenfrüchte

Hülsenfrüchte sind beliebter denn je. Es gibt sie in allen Formen, Farben und Geschmacksausprägungen. Und doch haben sie eine Menge gemeinsam: Sie alle sind haltbar, eignen sich hervorragend als Fleischersatz und sind zu all dem noch ausgesprochen gesund. Die Vereinten Nationen haben 2016 sogar zum

**'Internationalen Jahr der Hülsenfrüchte'** ausgerufen.



Die Bezeichnung Hülsenfrüchte ist ein Überbegriff, der sowohl **frische Hülsenfrüchte** (Erbsen, Kidneybohnen, Zuckererbsen, Schnittbohnen, dicke Bohnen usw.), **getrocknete Hülsenfrüchte** (braune und weiße Bohnen, Linsen, schwarze Bohnen usw.), **Sprossengemüse** (Azukibohnen, Kichererbsen usw.), **Sojaprodukte** (Sojabohnen usw.) als auch Erdnüsse umfasst. **Das Ardo-Sortiment hält hier eine große Vielfalt bereit.**

Hülsenfrüchte haben eine sehr gesunde Zusammensetzung. Sie sind u. a. reich an Kohlenhydraten, Ballaststoffen, Eiweiß, Vitamin B, Eisen, Kalzium und Phosphor. Außerdem enthalten sie wenig Kalorien.

*Vorgegarte tiefkühlfrische Hülsenfrüchte aus getrockneten Früchten: zahlreiche Vorteile!*

Die Zubereitung von getrockneten Hülsenfrüchten nimmt relativ viel Zeit in Anspruch (einweichen, kochen). Ardo tut es für Sie. Wir weichen die Früchte lange genug ein, kochen sie vor und frieren sie dann ein. **Sie müssen sie also für kalte Zubereitungen nur noch auftauen und für andere Zubereitungen kurz aufwärmen (Steamer, Topf, Mikrowelle usw.).**

**Voller Geschmack, einfach und sehr nahrhaft.**



*Kichererbsen*



*Rezeptvorschlag:  
Hülsenfrüchte - Salat*

Die meisten Hülsenfrüchte im Ardo-Sortiment sind in FoodService-Verpackung oder in 1 x 10 kg Verpackung erhältlich. **Sind Sie an einer besonderen Hülsenfrüchte-Mischung interessiert? Nehmen Sie Kontakt zu uns auf. Wir überlegen gerne, was möglich ist.**

*Azukibohnen*



## TREND 2 Smoothies

Smoothies waren schon im vergangenen Jahr ‚hot‘, aber werden 2016 einen noch größeren Durchbruch erleben. In einer Smoothie-Bar können Sie damit gesunde Obst- und Gemüsesäfte und Smoothies schnell zubereiten. Smoothie-Mischungen oder fertig zubereitete Smoothies, Sie haben die Wahl! **Ardo hilft Ihnen gerne dabei, Ihr Smoothie-Angebot mit perfekten Mischungen aus tiefkühlfrischem Obst und/oder Gemüse und/oder Kräutern zu erweitern. Zögern Sie nicht, mit uns Kontakt aufzunehmen.**

*Rezeptvorschlag:  
Grüner Smoothie*



## TREND 3

# Superfoods

Der Name sagt es schon: Superfoods ist ein Überbegriff für **natürliche Nahrungsmittel, die reich an essentiellen Stoffen sind**. Auch diese Produkte sind stark im Kommen.

## Eine Auswahl aus dem Ardo-Superfood-Sortiment

Durch ihren hohen Nährwert ist **Quinoa** ausgesprochen gesund. Sie enthält Eiweiß mit fast allen essentiellen Aminosäuren, zusätzliche Vitamine, Mineralstoffe und Antioxidantien. Außerdem ist Quinoa glutenfrei und enthält viele gesunde Ballaststoffe. Quinoa von Ardo ist **immer vorgegart und folglich für die Verwendung in zahlreichen kalten und warmen Zubereitungen bereit**.

**Grünkohl** ist eine der gesündesten Gemüsesorten der Welt. Er enthält viele Antioxidantien und die Vitamine A und C. Portioniert oder als IQF verfügbar. Darüber hinaus gibt es im Ardo-Superfood-Sortiment: Spinat, Broccoli, usw.

Grünkohl IQF

Quinoa

Rezeptvorschlag:  
Quinoa Salat



## TREND 5

# Suppen

Haben Sie mittags wenig Zeit zum Essen? Weshalb Fastfood wählen, wenn eine Gemüsesuppe eine praktische und gesunde Alternative bietet? Ardo: Vielfalt in Farbe und Geschmack. Das Ardo-Sortiment umfasst zahlreiche gesunde Suppenmischungen, die sich im Handumdrehen in eine herrliche Suppe verwandeln lassen: grüne und gelbe Suppenmischung, Mischung mit vergessenen Gemüsesorten, Mischungen für Suppen in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen usw.. Praktisch und schnell zuzubereiten, weil keine Vorbereitungszeit erforderlich ist. Das gesamte Gemüse ist bereits gewaschen und vorgeschnitten.

Rezeptvorschlag:  
Curry Suppe



## TREND 4

# Veggie

Vegetarische Snacks und Gerichte sind total in und schmecken häufig auch Nicht-Vegetariern hervorragend. Das Ardo-Sortiment umfasst auch eine ganze Reihe herrlicher vegetarischer Häppchen und Burger. Außerdem sollten Sie unbedingt unsere ausgezeichneten Gemüse-Fritten probieren!

Gemüse-Fritten



Entdecken Sie diese Trendprodukte, die Rezeptvorschläge und viele andere Rezepte mit Ardo's frischem Tiefkühlgemüse unter

[www.ardo.com](http://www.ardo.com)

# NEUE PRODUKTE

## Fines Herbes

Im Kräuter- und Gewürzsoriment von Ardo finden sich ab sofort eine ganze Reihe neue Würzmittel. Neben den **Klassikern** gibt es jetzt auch einige herrliche, ganz im **Trend** liegende **Mischungen**.



## Mix Salsa Mexicana

Eine kräftige Mischung aus fein geschnittenem mediterranem Gemüse mit Knoblauch, Koriander, Frühlingszwiebeln, grünem und rotem Chili und Kreuzkümmel. **Ideal für Pizzen, als Saucenbasis, in Pastagerichten oder auf Bruschetta.**

Sieht gut aus und schmeckt herrlich.

Art.-Nr.: MSE010 - 8 x 250g



## Süßkartoffelpüree (portioniert)

Durch den großen Erfolg der Süßkartoffel hat Ardo das Gemüsepüree-Sortiment um dieses Püree aus wohlschmeckenden Süßkartoffeln erweitert. Es kann fertig gewürzt serviert oder nach eigenem Geschmack zum Beispiel mit Sahne, Rahmkäse usw. zubereitet werden. **Auch ideal als Basis für Suppen und Dips geeignet.** Originell und voll im Trend! Art.-Nr.: A2Z310 - 10 x 1kg

## Makkaroni

Ein echter Publikumsliebling. Diese schmackhaften, bereits **al dente vorgegarten Makkaroni sind gebrauchsfertig für kalte Gerichte und müssen für warme Gerichte nur noch kurz erhitzt werden.** Damit zaubern Sie im Handumdrehen ein leckeres, warmes Pastagericht oder den Klassiker Makkaroni mit Käse auf den Tisch.

Art.-Nr.: PMA210 - 4 x 2kg



## Mix Smokey BBQ

Eine starke Mischung aus verschiedenen mediterranen Gewürzkräutern (Knoblauch, Rosmarin, Salbei usw.) mit geschnittenen, ofengetrockneten Tomaten in einem leichten, marinierten Öldressing. **Perfekt als Topping für verschiedene Zubereitungen mit weißem Fisch oder Fleisch und für viele Grillgerichte.**

Art.-Nr.: KSQ010 - 8 x 250g

## Persillade

Für zahlreiche Zubereitungen ist diese **klassische Mischung aus Knoblauch und Petersilie** das ideale Würzmittel. Bereits gemischt, perfekt geschnitten und leicht dosierbar. Art.-Nr.: KPE010 - 8 x 250g

Laden Sie den neuen Kräuterprospekt mit dem vollständigen Kräuterangebot auf [www.ardo.com](http://www.ardo.com) herunter

## Quinoa

Bitte lesen Sie den Artikel ‚Superfoods‘, in dem Quinoa ausführlich besprochen wird.

Art.-Nr.: QUN810 - 1 x 10kg, QUN310 - 10 x 1kg

## Maiskolben (geviertelt)

Durch den kleinen Umfang sehen die geviertelten Maiskolben von Ardo nicht nur **raffinierter und schöner auf dem Teller** aus, sie sind bei zahlreichen Zubereitungen auch ausgesprochen lecker und praktisch. Auch **als Fingerfood** oder als attraktive, würzige Beigabe beim Grillen ideal.

Art.-Nr.: MAK610 - 4 x 2,5kg



# Let's meet in the field: eine lehrreiche und nachhaltige Veranstaltung



*Zusammen mit den Erzeugerorganisationen Unigrow und Ingro hat Ardo im September ein mehrtägiges Event organisiert, bei dem die von Ardo unternommenen Anstrengungen für eine Stärkung der Nachhaltigkeit beim Anbau und der Verarbeitung von tiefkühlfrischem Gemüse im Mittelpunkt standen.*

Dabei galt die Aufmerksamkeit nicht nur der nachhaltigen Landwirtschaft, sondern auch umfassend dem biologischen Anbau. Dieser hat mit der aktuellen Anzahl von Referenzen und dem heutigen Volumen nicht länger einen Nischenstatus. Der Wechsel zum biologischen Anbau bleibt daher ein wichtiger Schwerpunkt, auf den sich Ardo als innovativer und tonangebender Akteur auf dem Gemüsesektor weiterhin konzentriert.



Bei informativen und praxisorientierten Führungen in verschiedenen Informationszelten, auf und rund um Test- und echte Felder regten wir ein vielfältiges Publikum dazu an, auch in Zukunft auf nachhaltigen und/oder biologischen Anbau zu setzen.



## Präventive Maßnahmen:

Wie werden Felder und Saatgut vorbereitet, um eine optimale Erntequalität zu garantieren?

## Korrigierende Maßnahmen:

Überblick über verschiedene Maßnahmen, die während des Wachstums auf dem Feld ausgeführt werden, um eine nachhaltige und hochwertige Ernte zu gewährleisten.

## Bio:

Ein interessanter Blick auf die erneuerten biologischen Anbautechniken, um eine Antwort auf die steigende Marktnachfrage nach tiefkühlfrischem Biogemüse zu geben.



## Biodiversität:

Möglichkeiten für eine bessere Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Naturschutz.



## Erzeugerorganisationen:

Wie arbeiten Ardo und Erzeugerorganisationen in verschiedenen Ländern zusammen, um kontinuierlich nach umweltfreundlichen, gesellschaftlich verantwortungsvollen und ökonomisch machbaren Methoden zu suchen die den größten Respekt für die Natur, den Menschen und die Umwelt haben?

## Wenn aus einer Pflanze Nahrung

wird: Ein genauerer Blick auf den Produktionsprozess und die Lebensmittelsicherheit. Sowie einige wissenschaftliche Studien zur Konservierung von Nährstoffen in tiefkühlfrischen Produkten wie Gemüse, Kräuter und Obst.



## Besucher auf dem Feld:

Gute MIMOSA-Verfahrenspraktiken (Minimum Impact, Maximum Output Sustainable Agriculture) auf einem echten Feld.



Die letzten Ernten der Gemüseproduktion 2015 kommen allmählich herein: es geht vorwiegend um **Rosenkohl, Lauch** und **Schwarzwurzeln**. Dabei fällt auf, dass die milden Herbsttemperaturen das Wachstum und die Qualität begünstigt haben. Auch die jüngsten Anpassungen des Produktionsprozesses führen in jedem Marktsegment zu noch stabileren Endprodukten.

Auch **Wintermöhren** und **Zwiebeln** werden im Herbst und Winter in großen Mengen verarbeitet. Unsere Niederlassung in Violaines hat sich vor allem in der Zwiebelverarbeitung spezialisiert. Alle Produktionsvolumen sind das Ergebnis vorab festgelegter Verträge mit unseren Gemüsebauern. Auf diese Weise festigen wir nicht nur die Qualität, sondern wir garantieren auch ausreichende Mengen, und wir können den Verträgen mit unseren Abnehmern lückenlos Folge leisten. In den letzten Monaten ist die Nachfrage nach Zwiebeln infolge der geringeren Produktion in Mitteleuropa deutlich angestiegen.

2015 kann für die Gemüseproduktion allgemein als launisches Jahr betrachtet werden. Hohe

Temperaturschwankungen, übermäßige Regenfälle und längere Trockenperioden haben sich erheblich auf die europäische Tiefkühlgemüseproduktion ausgewirkt. Vor allem Mitteleuropa war von stark verringerten Produktionsmengen betroffen. Aufgrund der international verteilten Produktionseinheiten der Ardo-Gruppe können wir die ungleichmäßige Zufuhr von Vertragsgemüse gänzlich vermeiden.

Infolge der unregelmäßigen Ernten in verschiedenen Ländern haben die Nachfrage und die Abnahmemengen spürbar zugenommen. Das ist nicht nur an den europäischen Märkten, sondern auch in neuen Überseegebieten, in denen Tiefkühlgemüse gerade erst im Kommen ist, zu beobachten. Da die unregelmäßige Produktion für begrenzte Mengen gesorgt hat, kann das Anfang 2016 zu vereinzelt Engpässen führen. Aber keine Sorge: Ardo ist in seiner breiteren und neuen Struktur ausreichend für diesen Fall gerüstet.

**Auf in ein erfolgreiches Jahr 2016 mit allen unseren Partnern!**

*Ausgabe Mitte Dezember 2015*



## Neue Mitarbeiter

**Tine Vercruysse** ist neuer **B2B Product Manager Food** für das Verkaufssegment Food Industries. Sie

wird in Zusammenarbeit mit dem Verkauf die bestmöglichen Produktlösungen für die verschiedenen Anwendungen innerhalb der Lebensmittel-industrie anbieten.

## Fusionsneuigkeiten

Um unsere Kunden noch besser von einer zentralen Kontaktstelle aus zu bedienen, schließen sich **Heinz Heimert, Petra Müller** und **Nicole Neide**, ihren Kollegen in **Ratingen (DE)** an. In Pavia (IT) arbeitet **Georgia Frigeri** ab jetzt mit **Yves Vandenberghe** und **Federica Baldi** zusammen.

## Erfolgreiche Herbstmessen

Danke für Ihren Besuch bei einer der Herbstmessen von Ardo. Unsere neuesten Produkte sind dort bestens angekommen, und wir konnten uns abermals auf Ihr Interesse und Vertrauen in unser fortwährend erneuertes Angebot innerhalb des Retail-, FoodService und Food-Industry-Segments verlassen.



## Auszeichnung für Quinoa von Ardo

Mitte November wurde Quinoa von Ardo bei der Horeca Expo in Gent (BE) in der Kategorie ‚Foods‘ mit dem Baanbreker Award für wegberreitende Produkte ausgezeichnet. Die Jury lobte den innovativen Charakter des Produkts sowie die Tatsache, dass es im Food-Service-Markt schnell einsetzbar ist.



FOLGEN SIE ARDO UNTER [WWW.ARDO.COM](http://WWW.ARDO.COM)



We preserve nature's gifts